

行業概覽

本節及本文件其他章節載有有關我們經營所在行業的資料。本節載列的若干資料及統計數據取材自不同官方及公開所得資料來源。此外，本節載列若干資料及統計數據摘錄自我們委託的獨立行業研究公司Ipsos所編製的市場研究報告。我們相信該等資料及統計數據的來源為適當，並合理審慎摘錄及轉載該等資料及統計數據。我們並無任何理由相信該等資料或統計數據在任何重大方面為錯誤或具誤導性或遺漏任何事實致使該等資料或統計數據在任何重大方面為錯誤或具誤導性。然而，我們、獨家保薦人、任何包銷商、我們或彼等各自的董事及高級職員，或參與[編纂]的任何其他各方概無獨立核實該等資料及統計數據，對其準確性亦不發表任何聲明。董事確認，經適當及合理考慮後，自Ipsos報告日期起市場資料並無不利變動而可能導致限制、抵觸或對本節資料構成重大影響。

資料來源及可靠性

Ipsos的背景

我們委聘獨立行業研究公司Ipsos對香港及澳門急凍海鮮進口批發行業進行分析並作出報告。Ipsos就編製Ipsos報告收取總費用465,000港元。Ipsos編製的Ipsos報告並不受本集團影響。除另有說明者外，本節載列的資料及統計數據摘錄自Ipsos報告。該款項的支付並非以本集團成功上市或Ipsos報告的結果作為條件。

Ipsos曾承接多個與香港[編纂]相關的市場評估項目。Ipsos為一間集團公司，在全球87個國家僱用約16,000名僱員。Ipsos從事市況、市場規模及市場份額的研究，並進行板塊分析、分佈及價值分析、提供競爭對手追蹤及企業情報服務。

Ipsos報告包含香港及澳門急凍海鮮進口批發行業的資料。載於Ipsos報告的資料乃透過收集數據及情報的方式取得，包括：(i)案頭研究；及(ii)一手研究，即訪問主要利益相關者，包括香港及澳門急凍海鮮進口批發商、海鮮分銷商、餐廳集團及相關協會組織。

Ipsos通過內部分析模式及技術分析、評估及確認所收集的資料。Ipsos表示，此方法可保證全過程、多層面的資料收集流程，所收集的資料會相互參照以確保準確。所有統計數據均以截至Ipsos報告日期的可得資料為基準。其他資料來源(包括政府、業界組織或市場參與人士)可能已提供分析或數據所依據的部分資料。

行業概覽

Ipsos按以下基準及假設作出其估計或預測：(i)假設香港急凍海鮮行業的產品及服務供求於預測期內穩定；及(ii)假設於預測期間並無外來衝擊(例如金融危機或自然災害)以影響香港急凍海鮮進口批發業的供求。

香港經濟概覽

由於香港在貿易、旅遊業及投資方面與中國內地的經濟一體化以及穩定的工作和收入狀況，香港本地生產總值由2012年約21,334億港元維持穩定增長至2016年約23,586億港元，複合年增長率約為2.5%。批發及零售貿易進出口、建築及住宿以及食品服務的本地生產總值為貢獻於香港本地生產總值增長的部分主要分部。香港本地生產總值預期將由2017年約23,900億港元增加至2021年約26,912億港元，複合年增長率約為3.0%，主要歸因於全球經濟復甦及來自中國內地的資本投資。

香港私人食品消費開支總額由2011年的179,633百萬港元穩步增長至2016年的245,498百萬港元，複合年增長率為6.4%。基於本地生產總值增長及平均家庭可支配收入日益增加，私人食品消費開支總額增長對香港市場(包括急凍海鮮)的食品消費開支展現樂觀前景。

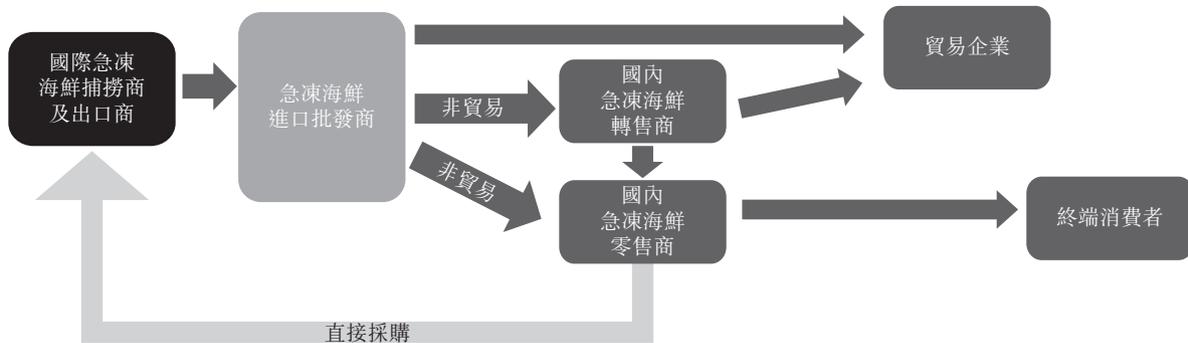
香港及澳門急凍海鮮進口批發行業概覽

作為在亞太區領先的烹飪之都，香港的海鮮需求依然高企，其受到本地消費者及大量訪港旅客的強勁食用量所帶動。聯合國糧食及農業組織(糧農組織)報告指出，於2011年，香港已食用約505,553噸海鮮，相等於每人約71.2公斤，較全球平均水平高出4.1倍。香港進口急凍海鮮增長亦歸因於其不就海鮮徵稅的自由經濟。國際標準食品儲運，尤其是物流及運輸設施以及冷藏倉庫，對於急凍海鮮進口批發行業至為重要。此外，截至2016年，香港共有24,992間持牌餐廳，涵蓋融合中西文化的多元美食，帶動對急凍海鮮的需求。作為香港最受歡迎的美食之一，日本料理餐廳為海鮮(包括急凍海鮮)需求旺盛的其中一類主要餐廳。

由於旅遊業為澳門經濟的支柱之一，海鮮食用很大程度上受酒店及餐廳等業務所推動。該等場所為急凍海鮮帶來大量需求，尤其來自餐飲及自動餐服務。餐廳及類似場所數目由2012年的1,626間增加至2015年的2,284間，以及酒店場所數目由2012年的100間增加至2016年的107間，亦帶動對急凍海鮮的需求。與香港相似，日本菜於澳門非常受歡迎，而截至2017年4月，澳門的日本菜餐廳達至224間。

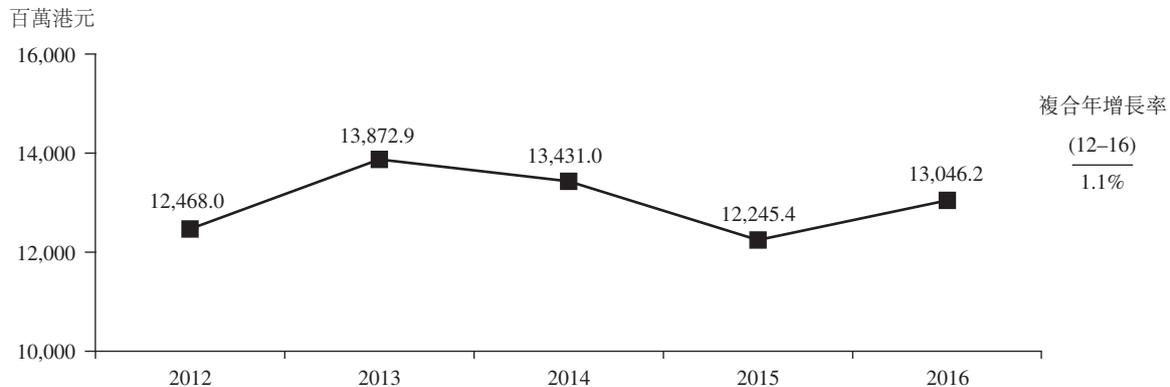
行業概覽

急凍海鮮進口批發行業由六大營運商組成，包括國際急凍海鮮捕撈商及出口商；急凍海鮮進口批發商；餐廳、酒吧及酒店等貿易業務；包括不同職能的零售商及轉售商的非貿易業務；及終端消費者。進口批發商業務涉及各項階段，包括從國際急凍海鮮捕撈商及出口商進口採購、冷藏、批發及分銷。常見做法是進口批發商通常會參與貿易及非貿易企業渠道，客戶群涵蓋餐廳、酒店、酒吧、國內轉售商及零售商。進口批發商在需要及時補充若干存貨時向客戶（包括轉售商或零售商）購買並不罕見。香港急凍海鮮零售商包括超級市場、雜貨店、公眾市場及專賣店。部分零售商出售原裝急凍海鮮並不罕見，而部分其他零售商則將其採購的急凍海鮮以其自家品牌重新包裝。此外，部分國內連鎖零售商將直接從國際加工商及出口商採購急凍海鮮，以確保價格更具競爭力。急凍海鮮轉售商向小型貿易企業和非貿易零售商銷售，原因是該等小型企業因訂單數量或欠缺業務關係而難以從進口批發商直接採購。貿易企業指通常從進口批發商及國內轉售商採購急凍海鮮的餐廳、酒店、酒吧及其他餐飲場所。最後，主要指家庭客戶的終端消費因急凍海鮮的便利性及實惠價格成為其重要消費群。



香港急凍海鮮的過往進口值及澳門的急凍海鮮的過往再出口值

2012年至2016年香港急凍海鮮的過往進口值

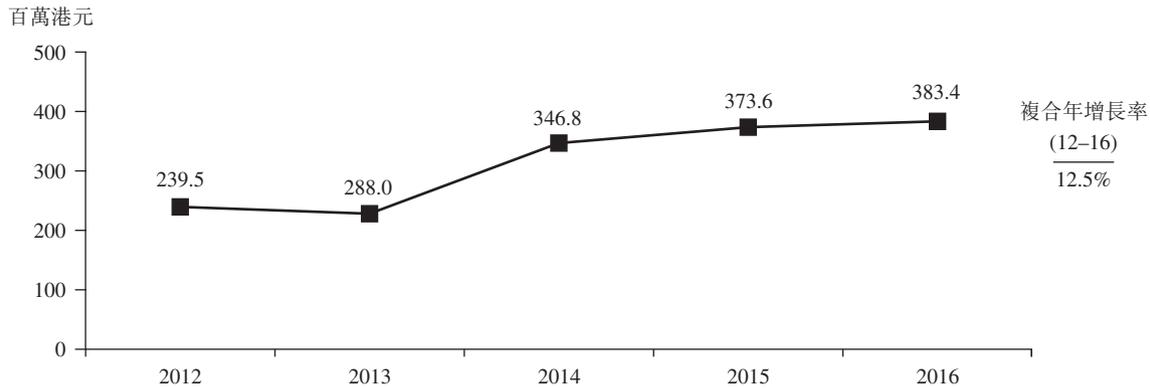


資料來源：香港特區政府統計處；Ipsos 報告

行業概覽

香港急凍海鮮的過往進口值由2012年的12,468.0百萬港元稍微上升至2016年的13,046.2百萬港元，複合年增長率約為1.1%。於2012年至2016年期間，私人食品消費開支總額增加為急凍海鮮價值和數量增長的主要驅動因素之一。此外，由於急凍海鮮可免稅進口香港而毋須繳納進口稅，急凍海鮮進口批發業務備受推崇。於2013年至2015年整個期間下降主要是由於中國的反貪腐運動使訪港旅客的海鮮食用量下降。

2012年至2016年從香港至澳門的急凍海鮮過往再出口值



來源：香港特區政府統計處；Ipsos 報告

從香港至澳門的急凍海鮮過往再出口值從2012年239.5萬元增加至2016年的383.4萬元，複合年增長率為12.5%。再出口值的增長主要得益於來訪澳門的中國遊客從2012年的7,131,904人增加至2016年的9,579,412人。由於地理位置的接近，香港是澳門需求日益增長的急凍海鮮的重要來源之一。

2016年香港五大急凍海鮮進口原產地

中國內地為香港最大的急凍海鮮進口原產地，進口價值為3,119.8百萬港元，於2016年佔香港急凍海鮮進口總值的23.9%。日本為第二大進口原產地，佔2016年總進口價值22.7%，其次為越南、法國及肯尼亞，合共佔2016年總進口價值10.7%。

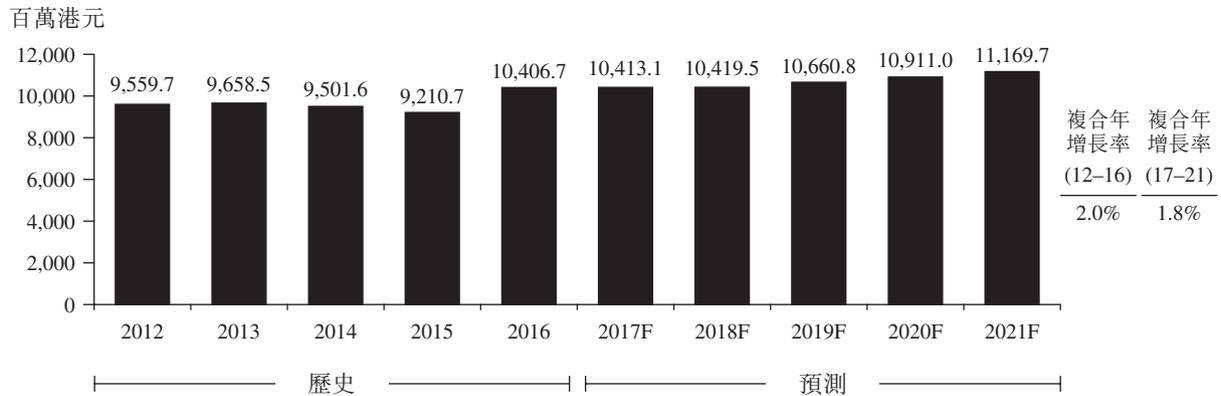
排名	原產地	價值 百萬港元	重量 公斤	佔五大 原產地 急凍海鮮 進口總值 %	佔急凍海鮮 進口總值 %
1	中國內地	3,119.8	70,766,491	41.7	23.9
2	日本	2,962.9	6,141,283	39.6	22.7
3	越南	984.6	28,915,297	13.2	7.5
4	法國	231.9	1,046,963	3.1	1.8
5	肯尼亞	178.7	401,834	2.4	1.4
總計		7,477.9	107,271,868	100.0	57.3

資料來源：Ipsos 報告

行業概覽

香港急凍海鮮進口批發行業市值

2012年至2021年香港急凍海鮮進口批發行業總收益



資料來源：Ipsos 報告

急凍海鮮進口批發行業的總收益由2012年約9,599.7百萬港元增加至2016年約10,406.7百萬港元，複合年增長率約為2.0%，儘管2014年至2015年略有下降。香港急凍海鮮進口批發行業增長的驅動因素為香港人對海鮮的食用量持續不斷、對各類美食的適應能力，以及急凍海鮮質量改善。

急凍海鮮進口批發行業的總收益由2013年至2015年稍為下跌，複合年增長率為-2.3%。下降的主要原因為訪港旅客對急凍海鮮的消費下降，尤其是反貪腐運動後及2014年香港佔中運動後中國旅客的消費下降。

香港急凍海鮮進口批發行業的總收益預計將由2017年約10,413.1百萬港元穩步增長至2021年約11,169.7百萬港元，複合年增長率為1.8%。鑑於香港經濟穩健增長、海鮮餐飲文化(包括急凍海鮮)的需求旺盛，以及急凍海鮮的便利性及質量有所提升，香港急凍海鮮進口批發行業的收益增長預期將逐步增加。此外，由於野生海產正達到上限，預計日益發展的水產養殖將成為全球海鮮供應的有力支持。直至2030年，作為急凍海鮮的主要類別之一，魚類供應總量有可能在野生海鮮捕撈及水產養殖之間平均分配。同時，香港不斷演變的飲食文化、海鮮安全問題及保育考慮亦影響增長。

行業概覽

香港及澳門急凍海鮮進口批發行業的競爭格局

於2016年，本集團佔香港急凍海鮮進口批發行業的總收益約2.1%，佔從香港至澳門的急凍海鮮再出口值約7.3%。

香港急凍海鮮進口批發商行業分散，市場上營運商之間的競爭分散。於2012年至2016年整個期間，急凍海鮮進口批發公司數量由380間增加至580間。由於食品進口商僅須為進口或分銷的各類食品進行一次登記，急凍海鮮進口批發商可分為兩大類：尤其專注於急凍海鮮的營運商及進口和批發各式各樣急凍食品(包括急凍肉類)的營運商。此外，部分急凍海鮮進口批發商可能專注於特定產品類別以供應特定美食，如日本料理及中國佳餚。

食品安全法規

各個國家的當地食品安全法規或標準各有不同。因此，出口急凍海鮮產品的衛生證明要求主要取決於進口國的進口要求。以下為本集團主要產品的各原產地國家有關食品安全的主要當地法規、標準及證明要求：

- 日本：

食品安全主要受食品衛生條例及食品安全基本法所規管。出口商一般發出經日本工商會認證的衛生證明書。

- 越南：

根據食品安全法規定，衛生證明書一般由越南社會主義共和國農業與農村發展部頒發。

- 中國：

食品安全的主要法規為中華人民共和國食品安全法。衛生證明書一般由中華人民共和國出入境檢驗檢疫局頒發。

行業概覽

於香港，根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第V部及其附屬法例，對食品的基本要求為擬作出售的食品不得不適合人類食用。然而，並無嚴格法規要求香港食品進口商就進口食品取得衛生證明書，而是僅由食物環境衛生署強烈鼓勵就其進口食品取得由原產地國家相關衛生部門發出的衛生證明書，證明有關食品適合人類食用。儘管如此，要求其供應商能夠於進口前提供相關衛生檢查報告或衛生證明書為急凍海鮮進口商的行業慣例。

競爭因素

具競爭力的價格

有別於新鮮及冰鮮海鮮，具競爭力的價格為急凍海鮮進口批發業務贏得並挽留客戶的重要因素，其次是產品質量及可靠供應。進口批發商以極具競爭力的價格採購急凍海鮮產品，而毋須放棄產品質量(特別是食品安全)至關重要。此外，擁有冷藏倉庫或管理本身的物流團隊對於香港急凍海鮮進口批發商在控制經營成本方面為行之有效的業務策略。

完善的客戶群

貿易企業(如餐廳、酒店及酒吧)、非貿易零售商及非貿易轉售商依賴其目前合作的少數可靠供應商為常見做法。彼等不會經常轉換進口批發商，除非供應商一方發生問題而影響價格、質量或穩定供應。因此，急凍海鮮進口批發商與現有客戶維持良好的業務關係，同時致力接觸潛在新客戶並將其轉成長期客戶至為重要。例如，亞洲海鮮展等展覽可成為開發及擴大客戶群的建設性平台。

與國際急凍海鮮捕撈商及出口商的穩固供應商關係

透過與國際急凍海鮮捕撈商及出口商建立業務關係，進口批發商將受惠於以具競爭力的價格獲得穩定的優質產品供應。例如，日本的Maruha Nichiro Corporation按收益計於2015年為全球最大海鮮公司，其急凍海鮮供應業務遍佈亞洲、美國及歐洲市場。毫無疑問，與大型海鮮公司維持穩固關係有助確保更充足穩定的急凍海鮮產品供應。

行業概覽

市場驅動因素

對急凍海鮮的食用量持續不斷

根據聯合國糧食及農業組織，香港為人均海產食用量最高的地區，居世界十大人均海產食用量之列。於2011年，聯合國糧食及農業組織(糧農組織)的統計數字亦指出，香港於2011年已食用約505,553噸海鮮，相等於每人71.2公斤，較全球平均水平高出4.1倍。

本地海鮮食用量高企亦歸因於香港沿海的地理位置及作為漁村的歷史，當時本地飲食以海鮮為主。日益改善的製冷技術增加市場上急凍海鮮的供應量。與新鮮海鮮相比，急凍海鮮價格較便宜，並可替代其他蛋白質來源。隨著人口持續增長及食品開支增加，本地對價格實惠的海鮮產品需求預計將推動本地市場。

本地食品產量有限

作為以服務為主的第三經濟體，香港的本地食品產量有限，並依賴進口以支持本地食品需求。根據香港漁農自然護理署，香港的本地海鮮供應佔香港海鮮食用總量約28%。隨著可支配收入及對食品選擇的質量和多樣性的需求日益上升，食品產量有限及本地對從越來越多不同進口原產地採購海鮮的需求預計將有助支持急凍海鮮進口批發行業的持續增長及需求。

急凍海鮮受歡迎程度與日俱增

香港從世界各地超過65個國家進口各類海鮮，包括金槍魚、鰹魚或肚有條紋的東方狐鰹、鯡魚、沙甸魚、小鯡魚、鱈魚、鯖魚、無鬚鱈魚、小蝦、蟹等。相比其他蛋白質來源(如肉類及家禽)，急凍海鮮與新鮮海鮮及其他肉類和家禽比較越發成為可替代且價格實惠的蛋白質來源，特別是當香港人更注重健康飲食，而魚類被視為最健康有益的蛋白質來源之一。對香港急凍海鮮的負擔能力及受歡迎程度日增預計將繼續推動急凍海鮮進口批發商市場。

進軍門檻

與供應商建立關係及強大的客戶網絡

與海外供應商建立長期穩固的關係為急凍海鮮進口批發商的關鍵因素。透過與大型全球海鮮公司建立業務關係，急凍海鮮進口批發商可確保從主要供應商獲得不同原產地的當造產品，以及穩定供應或優質產品。另一方面，與本地轉售商等客戶的穩固關係有助確保穩定的產品需求。因此，由於新入行者可能難以確保供應穩定同時確保對彼等產品的穩定需求，穩固的供應商關係及客戶網絡為進軍行業的門檻。

行業概覽

冷藏倉庫設施的限制

使用海鮮製冷劑影響著急凍海鮮產品的質量及價格。由於冷藏倉庫租賃公司數量一直減少，且冷藏設施的工業用地供求錯配，故並無擁有冷藏倉庫的營運商可能難以在香港獲得冷藏租賃服務。因此，除非能夠就大量急凍海鮮產品存貨物色到冷藏租賃服務的空缺或自家冷藏倉庫，否則對急凍海鮮進口批發行業的新入行者甚為艱難。

穩定充足的資金

穩定充足的資金對於新營運商進軍急凍海鮮進口批發行業至關重要。鑑於急凍海鮮進口批發商的慣常做法為先支付全部或部分按金方從供應商收取產品，充足資金對於進口批發商維持彼等業務營運至關重要，在收取客戶付款之前支持業務營運及承擔延遲付款。龐大資金對於急凍海鮮進口批發商在支持勞工成本及經常開支方面亦甚為重要，如倉庫維護及物流設施。此外，及時付款記錄亦有助促進與主要供應商的業務關係。因此，新營運商就建立及擴展急凍海鮮進口批發業務而言需要充足資金。

機遇

可支配收入不斷增加

香港的年均家庭可支配收入由2011年約293,514.1港元增加至2016年約363,171.3港元。此外，香港的私人食品消費開支由2011年的179,633百萬港元增加至2016年的245,498百萬港元。由於香港海鮮食用及文化歷史源遠流長，平均家庭可支配收入持續增加長遠而言將促進海鮮以及急凍海鮮食用。

香港作為亞洲海鮮中心

作為亞洲海鮮及美食中心，香港急凍海鮮進口批發商享有透過國際展覽發展業務的機遇。例如，多元商訊每年在香港會議展覽中心舉辦的亞洲海鮮展，為來自世界各地的海鮮行業營運商提供一個物色新機遇及拓展其業務的平台。同時，這亦為香港急凍海鮮進口批發商提供機遇，以擴大其客戶及供應商基礎、將產品種類多元化、提升公司聲譽及鞏固現有業務關係。

行業概覽

對海鮮美食需求日益上升

海鮮美食(如日本料理)耗用各類活水產及急凍的海鮮，如急凍鱈魚、小蝦、蟹、龍蝦、金槍魚刺身及三文魚刺身以及其他日本小食。日本料理近年來在香港越來越受歡迎，而日本食品食用的消費群普遍已擴展至所有年齡組別。日本料理餐廳通常耗用更多海鮮及急凍海鮮作生食之用，壽司級食品(作生食之用)的食品處理及質量導致該等特定食品的價格上漲。此外，各式各類的日本海鮮餐廳均推崇將急凍海鮮作烹調及生食兩用，例如刺身及壽司店、居酒屋、日式放題、日式麵屋及日式燒肉店等。於2012年至2016年整個期間，日本料理餐廳數量由1,160間增加至1,280間，複合年增長率約為2.5%。海鮮美食(如日本料理)需求日益上升可能成為行業增長的機遇。

威脅及挑戰

海鮮安全問題

香港海鮮產品食用造成的任何食品安全問題可能會對急凍海鮮進口批發商構成潛在威脅。過往，與特定海鮮種類有關的食品安全問題，例如自2011年起亞洲國家的養殖蝦傳播早期死亡綜合症(EMS)，並影響了小蝦及大蝦的供應；2011年福島核電廠事件對日本出口的海鮮帶來食品輻射問題；海鮮受到化學污染(如魚類及貝類受到孔雀石綠和水銀污染)，影響了對特定海鮮種類或來自發生海鮮安全問題的特定原產地的需求，繼而可能對急凍海鮮進口批發行業的穩定性構成潛在威脅。

香港冷藏倉庫不足

儘管作為地區性物流樞紐，香港缺乏工業用地造成倉庫短缺長久以來一直是問題。根據食物安全中心，於2016年8月有48個持牌冷庫，但仍未能滿足越來越多進口急凍海鮮的冷藏需求。此外，由於香港缺乏冷庫，冷庫租金價格趨勢一直上升，這將影響依賴租用冷藏倉庫的急凍海鮮進口批發商的物流及管理成本。

行業概覽

冷藏倉庫業及物流業勞工短缺

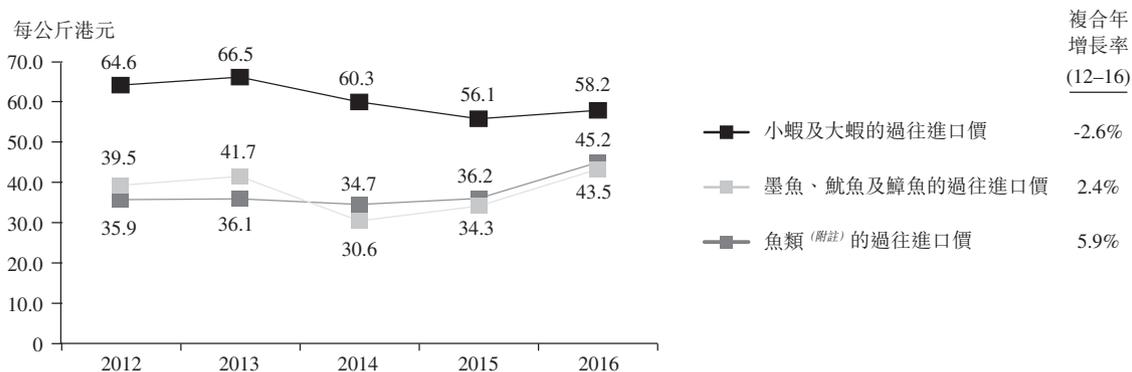
由於人口老化及年輕一代不願意進軍行業，冷藏倉庫業及物流業勞工短缺一直是香港急凍海鮮進口批發行業關注的問題。於2012年至2016年整個期間，從事冷藏倉庫業的人數由840人減少至810人，複合年增長率約為-0.9%。另一方面，根據最新數字，從事陸上貨運的人數由2011年的35,674人下跌至2015年的32,128人，複合年增長率約為-2.6%。勞工短缺對急凍海鮮進口批發行業的經營成本及靈活性造成負面影響。

本集團的競爭優勢

董事相信，我們較競爭對手擁有多個競爭優勢。有關進一步詳情，請參閱本文件「業務－我們的競爭優勢」一節。

主要進口產品的過往價格趨勢

2012年至2016年香港主要進口產品的過往價格趨勢



附註：魚類包括：(1) 鮭科魚，非切碎及並非魚柳；(2) 鱈魚，非切碎及並非魚柳；(3) 金槍魚、鰹魚或肚有條紋的東方狐鰹，非切碎及並非魚柳；(4) 鮭魚、沙甸魚、小沙甸魚、小鮭魚或西鮭魚(不包括魚肝及魚卵)；(5) 鱈魚(不包括魚肝及魚卵)；(6) 鱈魚，非切碎及並非魚柳；(7) 無鬚鱈魚，非切碎及並非魚柳；(8) 其他魚類(不包括魚肝及魚卵)；(9) 魚柳；(10) 魚肉(魚柳除外)

資料來源：Ipsos 報告

小蝦及大蝦的過往進口價由2012年的每公斤64.6港元下降至2016年的每公斤58.2港元，複合年增長率約為-2.6%。小蝦及大蝦的過往進口價出現波動，由2012年下降至2016年。儘管香港進口價受全球貿易價格影響，小蝦及大蝦的全球價格下跌主要歸因於價格競爭、蝦病問題及部分主要進口市場(如美國)的需求放緩。急凍小蝦及大蝦的進口價於2013年上升主要是由於產量下降所致。中國、越南及泰國養殖蝦的早期死亡綜合症(EMS)導致小蝦及大蝦產量減少。由於中國及越南在小蝦及大蝦方面為香港的主要進口原產地，鑑於香港食用需求持續，供應量下降導致每公斤的進口價上升。

行業概覽

墨魚、魷魚及鱈魚的過往進口價由2012年的每公斤39.5港元上升至2016年的每公斤43.5港元，複合年增長率約為2.4%。作為主要的進口原產地之一，來自中國的急凍墨魚、魷魚及鱈魚產品對香港的進口價趨勢造成重大影響。於2014年，墨魚、魷魚及鱈魚的進口價由2013年的每公斤41.7港元大幅下降至2014年每公斤30.6港元。下降主要是由於來自中國的墨魚、魷魚及鱈魚的進口價下跌，原因是2014年進口總值的71%來自中國。於2016年，儘管中國仍為墨魚、魷魚及鱈魚的主要進口原產地，佔香港進口總值約73%，來自中國的進口價由2014年的每公斤30.6港元上升至2016年的每公斤43.5港元，導致2016年墨魚、魷魚及鱈魚的進口價上升。

魚類的過往進口價由2012年的每公斤35.9港元上升至2016年的每公斤45.2港元，複合年增長率約為5.9%。魚類的平均進口價包括各種魚類，包括廣泛種類的魚柳、全魚及魚肉，例如鮭科魚、鰈魚、金槍魚、鮭魚、沙甸魚、小沙甸魚、小鮭魚或西鮭魚等。就2012年至2016年整個期間上升而言，供應各種美食的餐廳、酒店及酒吧對急凍魚類的需求強勁一致，以及本地急凍海鮮供應非常有限，為推動急凍魚類進口值增長的主要因素。此外，香港經濟復甦加強了本地對優質急凍魚類的食用量，如來自加拿大、挪威及日本的刺身級產品及其他優質產品。因此，魚類進口價於2012年至2016年期間穩步增長。